

DERWENT-ACC-NO: 2003-783394

DERWENT-WEEK: 200374

COPYRIGHT 2007 DERWENT INFORMATION LTD

TITLE: Preparation of ground fish foodstuffs of  
squid, involves boiling/burning ground fish and squid till it  
becomes pure white

PATENT-ASSIGNEE: HOSONO A[HOSOI] , NISHIKAWA T[NISHI]

PRIORITY-DATA: 2002JP-0056599 (January 26, 2002)

PATENT-FAMILY:

PUB-NO	PUB-DATE	LANGUAGE
PAGES MAIN-IPC		
JP 2003219842 A	August 5, 2003	N/A
003 A23L 001/333		

APPLICATION-DATA:

PUB-NO	APPL-DESCRIPTOR	APPL-NO
APPL-DATE		
JP2003219842A	N/A	2002JP-0056599
January 26, 2002		

INT-CL (IPC): A23L001/333, A23L001/48

ABSTRACTED-PUB-NO: JP2003219842A

BASIC-ABSTRACT:

NOVELTY - Preparation of ground fish foodstuffs of squid involves boiling/burning ground fish and squid till it becomes pure white.

DETAILED DESCRIPTION - INDEPENDENT CLAIMS are also included for the following:

(1) preparation of rice cake, which involves mixing 1/3rd of rice cake with 2/3rd of boiled and crushed potato, seasoning, nugget and bean jam; and

(2) preparation of croquettes, which involves mixing nugget, boiled and crushed potato, seasoning, wheat flour, egg and bread crumbs, followed by

frying.

USE - For producing ground fish foodstuffs of squid, useful in producing rice cakes and croquettes (claimed).

ADVANTAGE - The method provides nugget squid foodstuffs with excellent taste, quality, softness and nutritional value. The preparation is simple and easy.

The foodstuff can be ingested easily by elderly peoples.

DESCRIPTION OF DRAWING(S) - The figure shows the cross sectional view of nugget of squid. (Drawing includes non-English language text).

covering 1

dry squid powder 2

CHOSEN-DRAWING: Dwg.1/3

TITLE-TERMS: PREPARATION GROUND FISH FOOD SQUID BOILING BURN GROUND FISH SQUID

TILL PURE WHITE

DERWENT-CLASS: D13

CPI-CODES: D01-B02C; D02-A03A; D03-H01C;

SECONDARY-ACC-NO:

CPI Secondary Accession Numbers: C2003-216052

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号  
特開2003-219842  
(P2003-219842A)

(43) 公開日 平成15年8月5日(2003.8.5)

(51) Int.Cl. <sup>7</sup>	識別記号	F I	テームト <sup>*</sup> (参考)
A 2 3 L 1/333		A 2 3 L 1/333	Z 4 B 0 3 6
1/48		1/48	4 B 0 4 2

審査請求 未請求 請求項の数 6 書面 (全 3 頁)

(21) 出願番号 特願2002-56599(P2002-56599)

(22) 出願日 平成14年1月26日(2002.1.26)

(71) 出願人 500409518

細野 晃

北海道苫小牧市桜木町1丁目3番8号

(71) 出願人 590003629

西川 辰美

北海道苫小牧市日吉町4丁目20-2

(72) 発明者 細野 晃

北海道苫小牧市桜木町1丁目3番8号

Fターム(参考) 4B036 LC01 LE04 LF13 LH30 LH37

LP02 LP03

4B042 AC03 AD18 AE08 AG68 AH01

AK11 AP03 AP04 AP05 AP20

(54) 【発明の名称】 いかのすり身食品の製造方法

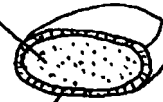
(57) 【要約】

【課題】 加工しやすく、旨味が濃く、さまざまな辛さを持ち、柔らかく、栄養も兼ね備えた、いかのすり身食品。

【解決手段】 生いかを真っ白くなるまで焼き、もしくは茹でてからすり身にしたものと、スルメを焼き乾燥し粉末にしたものを混ぜ合せ、さらに辛い調味料を加えて混ぜ合せて出来たすり身を、丸めて平たくし、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合せたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なつて、いかのすり身食品を製造する。また、製造された、いかのすり身食品を餅とじゃが芋をまぜ合わせて作った餅で包み込んだ丸餅を製造する。さらに、調味加工して出来た、いかのすり身と茹でてつぶしたじゃが芋を混ぜ合せて、小判型に成型し、小麦粉、たまご、パン粉を付けてフライ調理をしてコロケを製造する。

2 丸めて平たくしたスルメの粉末と

辛い調味料入りいかのすり身



1 衣が被覆されている

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 生いかを真っ白くなるまで焼き、もしくは茹でてからすり身にすることを特徴とした、いかのすり身食品の製造方法。

【請求項2】 スルメを焼き乾燥し、粉末に製造する方法。

【請求項3】 請求項1記載のすり身に請求項2のスルメの粉末を混ぜ合わせたすり身を丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合わせたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なってナゲットを製造する方法。

【請求項4】 請求項3記載のすり身に、さまざまな辛い調味料をそれぞれの味付け毎に混ぜ合せ丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合わせたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なってナゲットを製造する方法。

【請求項5】 柔らかい餅3分の1に、じゃが芋を茹でてつぶしたものの3分の2をもちもちになるまでよく混ぜ合わせた餅を丸めて平たく伸ばし、その中に請求項3、請求項4記載のナゲットをそれぞれの味付け毎に、餡にして入れ、丸めて丸餅を製造する方法。

【請求項6】 ジャが芋を茹でてつぶしたものに請求項3、請求項4記載のすり身を、それぞれの味付け毎に、よく混ぜ合わせたものを、小判型に成型し、小麦粉を付け、次にたまごを溶いたものに付け、次にパン粉を付けてフライ調理を行なってコロッケを製造する方法。

## 【発明の詳細な説明】

## 【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は、いかのすり身食品の製造方法に関するものである。

## 【0002】

【従来の技術】従来のいかのすり身は、生いかをすり身にするためどろどろし、柔らか過ぎるため他の食品などと混ぜ合せなければ加工しづらい面がありました。又、鳥肉をミンチにして衣をつけ、フライ調理して製造するチキンナゲットがありましたが、鳥肉より旨味が濃いいかのナゲットはありませんでした。そしてお菓子やさんでは小豆、大福豆、クリーム等を餡にして製造する、甘い丸餅がありましたが消費者の甘いもの離れが続いているのが現状です。さらに、じゃが芋と挽肉を混ぜたコロッケが有りますが、いかを加えたコロッケは有りませんでした。

## 【0003】

【発明が解決しようとする課題】本発明は、加工しやすい、いかのすり身であること並びに、旨味が濃いこと、そして、いかのナゲット食品を、製造することを課題とする。又、本発明は、辛さと旨味を持ったいかのすり身を使った丸餅を、製造することを課題とする。さらに、本発明は、辛さと旨味を持ったいかのすり身を使ったコロッケを製造することを課題とする。

## 【0004】

【課題を解決するための手段】このような課題を解決するために、本発明は、生いかを真っ白くなるまで焼き、もしくは茹でてからすり身にし、そのすり身に、スルメを焼き乾燥し、粉末にしたものを適宜に混ぜ合わせて旨味の濃いすり身が製造されるものである。これより、以降いかのすり身と略する。

【0005】本発明は、いかのすり身を丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合わせたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なってナゲットが製造されるものである。

【0006】本発明は、いかのすり身に辛い調味料をそれぞれの味付け毎に混ぜ合せ、丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合わせたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なってナゲットを製造するものである。

【0007】本発明は、柔らかい餅3分の1にじゃが芋を茹でてつぶしたものの3分の2をもちもちになるまでよく混ぜ合わせた餅を丸めて平たく伸ばし、その中に、いかのすり身を丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合わせたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なって製造したナゲットといかのすり身に練りからし、南蛮、練りわさび等をそれぞれの味付け毎に混ぜ合せ、丸めてから平たくしたものに、から揚げ粉とたまご水を混ぜ合わせたものを衣状に被覆し、フライ調理を行なって製造したナゲットをそれぞれの味付け毎に餡にして入れ、丸めて、丸餅を製造するものである。

【0008】本発明は、じゃが芋を、茹でてつぶしたものに、いかのすり身と、いかのすり身に辛い調味料をそれぞれの味付け毎に混ぜ合せた、いかのすり身を、小判型に成型し、小麦粉を付け、次に、たまごを溶いたものに付け、次いで、パン粉を付けてフライ調理を行ないコロッケを製造するものである。

## 【0009】

【発明の実施の形態】以下、本発明の実施の形態を図示例と共に説明する。

【0010】図1は、本発明の、いかのすり身で製造したナゲットの一例を示すもので本実施の形態例では、2丸めて平たくしたスルメの粉末と辛い調味料入りいかのすり身に1衣が被覆されている形態を表わしている。

【0011】図2は、本発明の、ナゲット入り丸餅の一例を示すもので本実施の形態例では、餅に、図1に記載されているナゲットが包まれている形態を表わしている。

【0012】図3は、本発明の、いかのすり身入りじゃが芋コロッケの一例を示すもので本実施の形態例では、4スルメの粉末入りいかのすり身を混ぜ合わせたじゃが芋に5たまごとパン粉が被覆されている形態を表わしている。

## 【0013】

【発明の効果】本発明により製造がしやすくなりさらに、きれいな仕上がりのいかのすり身が出来るためねばりがあり且つ、柔らかく単独でも成型加工しやすく、さらに、いろいろな食品と混ぜ合わせる事が出来る、このためいかのすり身の利用が増える。

【0014】本発明により製造されたスルメの焼き乾燥粉末はいかの風味が強く、いかの旨味をさらに引き立てる事が出来ます。さらに、お汁のだしや、煮物のだし等多くの分野で用いる事が出来ます。又、コーヒーのフィルターに少量の粉末を入れ、お酒を上から注ぐと、いか風味のお酒の味を楽しむ事も出来る。

【0015】本発明により製造された、いかのナゲットは、チキンにはない旨味がありますが、さらに、スルメの焼き粉末と混ぜ合わせる事により濃い旨味を引き出すことが出来、さらに、辛い調味料を味付ける事により、今の消費者の好みにマッチした味に仕上げる事が出来る。

【0016】本発明により製造された、丸餅は、最近の消費者の甘いもの離れにぴったりの感覚を持った食品です。何故なら、ハンバーガー、ピザ、フライドチキン等のお店の繁盛がその例です。その点で、この丸餅は、いかの旨味を引き出した味と、辛い調味料とが混ざり合

い、それを、じゃが芋と餅を組み合わせた固くならない餅で、包み込む事によって従来にはない食品になる。

【0017】本発明により製造されたコロッケも、いかの旨味とさまざまな辛さを持った、コロッケで、惣菜として又は、おやつ感覚で召し上がることができる。

【0018】本発明により製造されたいかのナゲット、丸餅、コロッケは、柔らかく食べやすいので高齢者の方でも召し上がる事が出来ると共に、いかの栄養素である、タンパク質やタウリン等を摂取することが出来る等の効果がある。

#### 【図面の簡単な説明】

【図1】本発明のいかのナゲットの横断面図である。

【図2】本発明のいかの丸餅の横断面図である。

【図3】本発明のいかのコロッケの横断面図である。

#### 【符号の説明】

- 1 衣が被覆されている
- 2 丸めて平たくしたスルメの粉末と辛い調味料入りいかのすり身
- 3 餅
- 4 スルメの粉末入りいかのすり身を混ぜ合せたじゃが芋
- 5 たまごとパン粉が被覆されている

【図1】

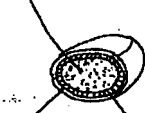
2 丸めて平たくしたスルメの粉末と  
辛い調味料入りいかのすり身



1 衣が被覆されている

【図2】

2 丸めて平たくしたスルメの粉末と  
辛い調味料入りいかのすり身



3 餅

1 衣が被覆されている

【図3】

5 たまごとパン粉が被覆されている



4 スルメの粉末入りいかのすり身を混ぜ合せたじゃが芋

## \* NOTICES \*

JPO and INPIT are not responsible for any damages caused by the use of this translation.

1. This document has been translated by computer. So the translation may not reflect the original precisely.
2. \*\*\*\* shows the word which can not be translated.
3. In the drawings, any words are not translated.

---

## DETAILED DESCRIPTION

---

### [Detailed Description of the Invention]

[0001]

[Field of the Invention] This invention is and relates to the manufacture approach of that ground fish food.

[0002]

[Description of the Prior Art] The former was, and that ground fish was muddily carried out in order to make it ground fish whether to be raw \*\*, since it was too soft, if it did not mix others, food, etc., it was processed, and it had \*\*\*\*\* moreover, a chicken is used as minced meat, clothes are attached, and although there was a chicken nugget which carries out [ a chicken nugget ] fly cooking and is manufactured, a taste is deeper than a chicken -- it was and that nugget did not exist. And in sweets or \*\*\*\*, although there was a sweet round rice cake which makes \*\* Shozu, rice-cake-stuffed-with-sweet-beans beans, a cream, etc., and manufactures them, the present condition is that the sweet thing detached building of a consumer continues. Furthermore, although there was a croquette which mixed ground meat with the potato, there was no croquette which added \*\*\*\*

[0003]

[Problem(s) to be Solved by the Invention] This invention makes it a technical problem that a taste is deep and to be and to manufacture that nugget food at the list it is easy to process it that it is and is that ground fish. Moreover, this invention makes it a technical problem to be and to manufacture the round rice cake with hardness and a taste using that ground fish. Furthermore, this invention makes it a technical problem to be and to manufacture the croquette with hardness and a taste using that ground fish.

[0004]

[Means for Solving the Problem] After it burns this invention until it becomes pure white about whether it is raw \*\*, or boiling it, it is made into ground fish, in order to solve such a technical problem, burns a dried cuttlefish to the ground fish, and dries to it, what was used as powder is mixed suitably and the deep ground fish of a taste is manufactured. From this, it is henceforth and abbreviates to that ground fish.

[0005] What mixed egg water with frying-without-coating powder is covered to what was flattened after this invention was and rounding off that ground fish in the shape of clothes, fly cooking is performed to it, and a nugget is manufactured.

[0006] This invention is, it covers what mixed egg water with frying-without-coating powder in the shape of clothes to what was flattened after mixing and rounding off the hot seasoning for every seasoning to that ground fish, performs fly cooking to it, and manufactures a nugget to it.

[0007] To what was flattened after having rounded off the often mixed rice cake, lengthening flat, being in it and rounding off that ground fish until this invention became rice cake with the thing 2/3 which boiled and crushed the potato to the soft rice cake 1/3 To what covered what mixed egg water with frying-without-coating powder in the shape of clothes, was with the nugget which manufactured by performing fly cooking, made that ground fish from kneading, and was flattened after mixing and rounding off the southern barbarian, the kneading Japanese horseradish, etc. for every seasoning What mixed egg water with frying-without-coating powder is covered in the shape of clothes, for every seasoning, the nugget which manufactured by performing fly cooking is made into \*\*, is put in, is rounded off, and a round rice cake is manufactured.

[0008] This invention is attached to the thing which was in what boiled and crushed the potato, was and mixed the hot seasoning with that ground fish for every seasoning at that ground fish and which was, cast that ground fish to the ellipse, and attached wheat flour, next beat the egg, subsequently, it attaches bread crumbs, performs fly cooking, and manufactures a croquette.

[0009]

[Embodiment of the Invention] Hereafter, the gestalt of operation of this invention is explained with the example of illustration.

[0010] Drawing 1 shows an example of the nugget which this invention was and was manufactured by that ground fish, and expresses with the example of a gestalt of this operation the gestalt with which one clothes are covered by the powder of the dried cuttlefish which rounded off two and was flattened, and the ground fish of hot seasoning \*\*\*\*\*.

[0011] Drawing 2 shows an example of the round rice cake containing a nugget of this invention, and expresses with the example of a gestalt of this operation the gestalt in which the nugget indicated by rice cake at drawing 1 is wrapped.

[0012] This invention is in drawing 3, it shows an example of that potato croquette containing ground fish, and expresses with the example of a gestalt of this operation the gestalt with which 5 eggs and bread crumbs are covered by the potato with which it went into in the powder end of four dried cuttlefishes, and was, and that ground fish was mixed.

[0013]

[Effect of the Invention] Since it becomes easy to carry out manufacture by this invention, a still more beautiful result is and that ground fish is made, it is sticky, and since [ this ] it is easy to carry out molding processing even when it is softly independent, and still more nearly various food can be mixed, it is, and use of that ground fish increases.

[0014] The baked desiccation powder of the dried cuttlefish manufactured by this invention is, that flavor can be strong, it can be, and can back up that taste further. Furthermore, it can use in many fields, such as a broth of juice, and a broth of simmered dishes. Moreover, if little powder is put into a coffee filter and alcohol is poured out from a top, the taste of the alcohol of \*\*\*\* flavor can also be enjoyed.

[0015] Although there is a taste which was manufactured by this invention and which is and that nugget does not have in a chicken, further, by mixing the baking powder of a dried cuttlefish, a deep taste can be pulled out and the taste which matched liking of the present consumer can be made to a still hotter seasoning by seasoning \*\*\*\*.

[0016] The round rice cake manufactured by this invention is the food which had apt feeling in the sweet thing detached building of the latest consumer. Because, the prosperity of stores, such as a hamburger, pizza, and fried chicken, is the example. It becomes the food which the taste which was in this round rice cake and pulled out that taste, and a hot seasoning are mixed, and is not in the former about it at that point by being the combined rice cake which does not become hard and wrapping in a potato and rice cake.

[0017] It can have like a snack as a daily dish with the croquette in which the croquette manufactured by this invention was also, and had that taste and various hardness.

[0018] Since that nugget manufactured by this invention, a round rice cake, and a croquette are softly easy to eat, while being able to have them also at elderly people, it is and the effectiveness of being able to take in protein, a taurine, etc. which are that nutrient goes up.

---

[Translation done.]